

La Compagnie des Desserts présente sa nouvelle collection automne-hiver 2014/2015

Pâtisserie Restauration

En 2014, les consommateurs, devenus prescripteurs, sont nombreux à rechercher une offre rapide, variée et surtout saine et équilibrée appelée «Smart Fooding». Le marché de la Vente au Comptoir répond à ces attentes en faisant preuve d'innovation et d'audace dans le développement de produits et de formules salées, comme en témoigne le succès de la restauration à thème (bars à soupes, sandwicheries, etc.). L'offre sucrée, quant à elle, reste très courte et uniforme, encore largement dominée par les pâtisseries anglo-saxonnes très populaires que sont les cookies, muffins, donuts. Ainsi, la Compagnie des Desserts a choisi de développer une collection de pâtisseries fabriquées dans ses ateliers qui apportent des réponses inscrites dans la tradition de la pâtisserie gourmande et répondent à l'attente des nouveaux consommateurs nomades, gourmands et exigeants. A commencer par sa gamme de muffins pâtisseries ou amandines, totalement adaptés à une consommation nomade : elle se tient bien en main et ne s'émiette pas. Sa recette est généreuse : appareil à base de crème d'amandes légèrement meringuée. Existe en 4 parfums : nature, chocolat, framboise et pomme noisette. La Compagnie des Desserts propose également une nouvelle gamme de feuilletés pâtisseries aux fruits (photo ci-contre). L'entreprise a développé une gamme adaptée aux besoins du marché du Smart Fooding : un format qui tient dans la main avec 2 diamètres possibles en 10 ou 12 cm, un dessert idéal pour une consommation nomade avec une belle tenue de sa pâte fine feuilletée et un choix entre 4 saveurs : fine aux abricots, fine aux pommes et fine à la rhubarbe. Et même une saveur salée aux 4 légumes (oignons, tomates, aubergines et poivrons rouges). Le fabricant lance également une nouvelle gamme de « Sablés Pâtisseries aux Fruits » imaginée par son Maître Pâtissier Frédéric Gernez. La base de ces desserts est un crumble sur laquelle est posé une crème d'amande et des fruits. La gamme existe aux pommes et aux abricots. Enfin, dernière innovation, une gamme de cakes à partager, idéale pour un buffet de petit-déjeuner dans un hôtel, pour une pause gourmande dans un point de vente à emporter. Des gâteaux tout en rondeur et moelleux qui rappellent ceux de nos grand-mères.



De nouvelles saveurs hivernales chez class'croute

Restauration Rapide

L'enseigne class'croute a une nouvelle fois imaginé des recettes qui sortent des sentiers battus, avec des ingrédients de qualité qui font toute la différence : Saint Nectaire AOP, crevettes, céleri, fenouil, pain moricette, polenta, figues... et bien d'autres. Les consommateurs pourront craquer pour « L'Idéaliste », une recette de pâtes au fromage de chèvre frais et ses légumes grillés, ou encore pour « L'Ironique », une salade de semoule au fenouil et figues, accompagnée de crevettes et pamplemousse rose. Côté sandwichs, on pourra se laisser surprendre par deux recettes totalement inédites : « Le Virtuose », dans un pain moricette aux graines de lin et tournesol, tartare de céleri au curry, crevettes et pomme, ou bien « Le Lascar » (notre photo), dans un pain carré rustique à la bresaola, sauce au carvi et tranches de Saint Nectaire. Puis, les gourmands se laisseront séduire par un nouveau dessert, la célèbre « Brioche Perdue » et son sirop d'érable. Des recettes aux saveurs originales, qui donneront un peu de gaieté et de chaleur pour bien finir l'année. Class'croute pense aussi aux déjeuners d'affaires ou de fin d'année et propose 3 coffrets-repas complets et savoureux : « Le Figuratif » au canard, le « Street Art » au foie-gras et « Le Jardin des Plantes » au cabillaud. Une nouvelle carte à retrouver jusqu'en décembre dans les 140 restaurants de l'enseigne.



Smurfit Kappa USA innove dans le domaine des cookies !

Chez Smurfit Kappa Forney Coated Products, au Texas (Etats-Unis), les choses peuvent toujours être améliorées même lorsqu'il s'agit de cookies. En effet, les fournisseurs de cookies avaient l'habitude d'utiliser des feuilles complexées multi couches pour congélateur pour fabriquer leurs cookies et les expédier dans les magasins où ils étaient cuits. Ces derniers étaient alors transférés manuellement sur une feuille de cuisson. Ce processus coûteux en temps et en matériel supplémentaire, les feuilles pour congélateur n'étant pas recyclables et ne pouvant pas être utilisées pour la cuisson. Forney Coated Products a donc conçu une feuille qui peut être utilisée tout au long du processus. La feuille « Congélation et Cuisson » a été spécialement conçue pour permettre de fabriquer, congeler et emballer les cookies par couche pour l'expédition. Dès qu'elles arrivent dans les magasins, les feuilles sont prises directement dans la boîte et placées sur une plaque de cuisson. Les feuilles sont également très résistantes à la graisse, et permettent de décoller les cookies très facilement après la cuisson. Ce processus réduit les besoins en main-d'œuvre et en matériaux et augmente l'efficacité du travail en boulangerie de 50 %. Quand innovation rime avec performance et environnement chez Smurfit Kappa.

Ne ratez pas dans notre prochaine édition !
Le 1^{er} Dossier Spécial Innovations SIAL 2014